

2023年教师后勤食堂工作总结 后勤食堂工作总结(汇总7篇)

总结是对某种工作实施结果的总鉴定和总结论，是对以往工作实践的一种理性认识。什么样的总结才是有效的呢？以下是小编为大家收集的总结范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

教师后勤食堂工作总结 后勤食堂工作总结篇一

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。以下为今年的工作总结。

依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

透过这一个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮忙下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。

食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；透过这一学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮忙员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

我们全体员工必须会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

教师后勤食堂工作总结 后勤食堂工作总结篇二

学校食堂工作事关每一个学生的身心健康,事关学校的声誉与

发展。我校对食堂工作人员提出：食堂的发展要以师生安全为重点，满足学生的需要为中心打造师生满意食堂，创办特色食堂。食堂要不断深化服务意识，提升服务档次。工作中始终贯穿两条主线：一是确保食堂安全卫生，二是确保饭菜质量和价格合理。

我校通过加强领导，健全机制，加大投入，强化管理等措施，提高了全体员工的认识，明确了各级部门和各类人员的职责，规范了学校食堂硬件建设，把严了食品卫生的各个环节，力争为广大师生提供一流的服务。

认识有了高度，工作才有力度。只有认识到位，工作才能到位。学校领导多次对食堂的管理工作、行为规范提出了明确的要求。学校明确后勤主任分管食堂。在深入调研的基础上学校多次召开会议，广泛宣传，提高大家对学校食品卫生安全的认识，统一了思想。

底的更新，重新改建了下水道，保证下水道畅通。完成了专用配餐间的改造。学校花大力气全部更换教师餐桌椅。在食堂文化建设上精心筹划，群策群力，美化食堂，受到全校师生的欢迎。真正做到了让师生吃得放心，吃得舒心。经过精心布置的食堂，彰显了校园文化特色，成为学校一道靓丽的风景线。

为构建一个文明卫生的用餐环境，有利于养成学生文明就餐、卫生用餐的习惯，我校结合特色学校建设、校园文化建设，相继把食堂作为一个对学生进行教育的重要阵地和学校文化展示的窗口来进行建设。一是通过建立文明餐桌、星级餐桌评比制、文明就餐考核制、“文明就餐小标兵”评比制等一系列制度，培养学生文明就餐的习惯；二是通过张贴、悬挂名言、警句、名诗、名画，营造浓郁的文化氛围，强化对学生的文化熏陶，引导学生珍惜一粥一饭，尊重劳动，勤俭节约；三是通过配备校园广播、学校校刊、电视、校园网络等媒体，加强对学生文明礼仪常规的教育。

如今就餐环境改善了，拥挤混乱的现象不见了，餐厅喧闹嘈杂的现象不见了，学生乱倒剩菜剩饭的现象不见了。取而代之的是“排队就餐，安静就餐”的文明就餐景象。学校食堂已经成了教育学生的重要阵地。

我校食堂严格按照上级部门的要求，认真规范的做好台账工作，做到定点采购，大宗采购，每日及时登记，做到收支平衡。采购发票及时入档，按规律归类。

食堂工作是涉及千家万户的大事情，容不得我们有半点马虎，今后我们定会在上级领导的支持和帮助下极尽全力将食堂工作做好、做优，我们将认真学习借鉴兄弟学校的先进经验，努力改进自己的工作，修正自己的不足，确保学校食品卫生安全，本学期我们将全力创建**b**级食堂，加快食堂服务现代化建设，让每一个孩子享受到最大的教育实惠。

一、抓机构建立，促组织落实

1、机构设置及人员管理。建立健全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

2、食堂工作人员的身体执行学年度体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排；对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

3、抓文明礼貌的落实：我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

二、食堂管理的具体做法

严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重中之重的工——食堂管理工作，更是直接影响学校工作的正常开展。为此，我们特制订了一系列的规章制度，确保食堂工作的正常开展。

1、出勤制度：

不随意更改作息时间

2、劳动管理：

和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员发生冲突，情节严重解，并对目前现状不足之处即时改进.如卫生情况：我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了彻底大清扫.每次清理行之有效，厨房有了明显改观。

三、存在问题

1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重；

2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

（二）忧患意识。

1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

2、注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

4、各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁

见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开不得混用。

5、开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

6、认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。

（三）严格检测与监督，创效应。

3、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

4、对库存食品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处即时改进。如卫生情况：我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了彻底大清扫。每次清理行之有效，厨房有了明显改观。

我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断创新，更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

教师后勤食堂工作总结 后勤食堂工作总结篇三

1、机构设置及人员管理

(1)伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，学校领导小组对其进行全面考核，择优录用。被录用的人员必须服从管理，踏实工作，在聘用过程若有违规违纪的，伙食部有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

(2) 建立健全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

2、食堂工作人员的身体执行学年度体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排；对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

3、抓文明礼貌的落实：我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

(一) 严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重中之重的工——食堂管理工作，更是直接影响学校工作的正常开展。为此，我们特制订了一系列的规章制度，确保食堂工作的正常开展。

1、出勤制度：

不随意更改作息时间

2、劳动管理：

(1) 和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员发生冲突，情节严重者送司法机关依法追究刑事责任。

(2) 节约水电，做到人走灯灭，水用即关。

(3) 专人负责操作房，按市技术质量监督局的要求定期进行检测。不得擅离岗位，不违规操作，否则，所造成的一切责任事故均有当事人承担。

3、其它：

(1) 炊事人员不准在伙食部喝酒、吃特殊饭。

(2) 不得违犯操作规程，无故损坏炊具；不得不经同意擅自把伙食部的物品外借；不得偷盗食堂各种食物、材料、票证、餐具等。违者根据情节轻重给予处分，直至劝其离岗。

(二) 加强卫生管理，增强忧患意识。

1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

2、注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

4、各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开不得混用。

5、开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

6、认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。

(三) 严格检测与监督，创名牌效应。

3、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

4、对库存食品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他们（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处即时改进。如卫生情况：我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了彻底大清扫。每次清理行之有效，厨

房有了明显改观。

1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重；

2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，正确善待每一位学生这都给食堂管理带来一定的困难。

食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越来越兴旺发达。

教师后勤食堂工作总结 后勤食堂工作总结篇四

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。

继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食

食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

透过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮忙下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。

从xx月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为xx月1日x校区高中部食堂新开，要从我食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；透过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不贴合要求的原料坚决拒收。

2、对卫生严格制度化管管理，分工清楚，职责明确；在工作人员减少的状况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故立刻对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有必须的距离。

我们全体员工必须会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

教师后勤食堂工作总结 后勤食堂工作总结篇五

后勤食堂卫生安全工作总结我校一直比较重视学校食堂卫生以及早餐质量的管理工作，成立了学校卫生工作管理，校长亲自担任组长，成员由学校行政、后勤的有关人员组成。同时，我们还制订了详细的学校卫生管理制度，并定期深入到食堂进行检查落实。我们还申请了《食品卫生许可证》，并按时进行年审。

1、原料由专人到指定的长期供应点采购。

2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。

3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。

4、设有原料加工的专用场地。

5、原料清洗做到荤、素分开。

- 1、食品分类存放，排列整齐。
- 2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。
- 3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。
 - 1、通风透光良好，给、排水方便合理。
 - 2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。
 - 3、粘贴有白色瓷砖墙裙。
 - 4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。
 - 5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。
 - 6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。
 - 7、高有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。
 - 1、有专人负责洗涤，消毒餐具。
 - 2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。
 - 3、已消毒的餐具采取了保洁措施。
- 1、食堂从业人员都经过健康检查，并取得健康证
- 2、上班都要求穿戴工作衣帽，头发不得外露
- 3、讲究卫生，不得留长指甲，不得戴戒指
- 4、不能随地吐痰，不乱丢废弃物
 - 1、室内水池加盖上锁

- 2、环境卫生保持清洁，无卫生死角，无积灰
- 3、高有垃圾桶并加盖，能及时清除
- 4、排污沟保持通畅

由于我校场地有限，房屋残旧，待村委拨款到位后，立即动工改建。

教师后勤食堂工作总结 后勤食堂工作总结篇六

20xx年初，根据学校所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了学校职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在学校所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在学校所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠学校所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产(工作)任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。

一、全年主要工作指标完成情况：(经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等)。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新

1、从xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据学校所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”(后编印了工作人员岗位责任书人手一份)明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思

想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据学校所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到学校所职工和就餐人员好评。

4□xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5□xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在学校所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环，从xx年8月起在学校所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成学校所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全学校职工的用餐福利，最大限度获得实惠把学校所领导对职工的关心落到实处。

三、依法依规理人性化管理提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的积极性克服困难，努力工作，确保食品安全卫生，确保圆满完成迎庆奥运(残奥会)等重大政治活动。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重大的挑战，尤其7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生腐烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极大困难。

在膳食科长的直接领导下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据学校所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16:00至16:50之间不足1小时的时间，完成大约8000至10000元的主副食产品供应量，难度之大可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，解除了职工后顾之忧，学校所职工对此较为满意。

四、领导重视，骨干负责，全员发动，努力开创餐饮服务营养卫生科学合理新局面。(学校所职工喜闻乐见，争相品尝，供不应求)。

1、在膳食科长亲自主持下各生产组按月(周)做好主副食供应计划，各餐饮品种，数量，并张贴到各个加工环节让每个工作人员随时看到使工作更加有目的性，先后次序，轻重缓急，等具体要求一目了然，减少了工作的盲目性，同时由于责任落实到个人，较好地解决了以往加工的产品口味不佳等问题。

2、增加了大量主副食产品花色品种，其中大部分主副食花样等是膳食科长亲自指导工作人员或参观其他单位、食品超市商店等场所取经学习试做出来的，这些也极大地促进了工作人员学习新知识，学习新技能，勇于实践尝试创新产品的积极性。

3、克服人员紧缺，操作间狭小等困难适时开设小炒单炒供应服务，但由于餐厅面积及职工需求等条件所限就餐职工无法在较短时间内取到所到点菜品。

五、领导挂帅，骨干把关，全员参与，加强职工食堂成本核算管理，积极化解不利因素努力做好餐饮供应的同时，确保供应价格保持稳定、经济收入稳定，盈亏标准符合学校所制定的范围。

为了迅速扭转近年来由于经济发展形势变化造成的市场供应价格人工成本增加大涨等到不利因素，自xx年4月以来，几次重点组织各供应厂家，商家(商贩)开会签订供销合同，有效控制主副食原料质量，达到品种，质量价格相符，并要求主管各负其责，严把关口，发现问题，及时解决，在今年下半年市场供应形势仍然趋紧，主副食原料价格，涨幅较大，人工成本持续增加的情况下，依然保持了较好的经济收入水平并始终确保月收入盈亏标准不超学校所规定范围。

六、一些问题和今后设想

1、由于面临拆迁，职工食堂一些正常工作受到较大影响，很多必须急办的事项只能议而不决，对此工作人员也有较多疑虑，对进一步做好餐饮供应服务可能有弊无益。

2、除应对学校所正式员工进行相应技术业务培训外，似应对外来员工中来学校从事本职工作时间长，有一定组织管理能力，且已担当各组主管的较年轻的人员加大培养(培训)力度，增加投入，定向培养，签订使用合同(协议)明确责权利，充分发挥他们的聪明才智为学校所今后发展做出更大贡献。

3、随着社会经济形势发展和人民生活水平不断提高，学校所职工对一日三餐营养卫生科学合理等方面要求也会越来越高，越来越具体，作为内部餐饮供应大户的职工食堂，其地位和工作性质日益显见不可或缺的重要性，尤其是在维护学校所

正常运行的食品安全卫生方面，更是具有不可替代的优势，因此除引进必要的竞争外，也应对职工食堂加大投入，更新设备改善工作环境，以利今后更好地为学校所职工服务。

4、鉴于职工食堂现有一些炊机设备老旧使用多年，失于维修保养，其环保安全耗能方面都有严重问题亟待更新，建议学校处领导在统筹下年度学校所经济规划时对此给以一定安排。

即将过去的一年，职工食堂工作人员团结一心，全力以赴，在为学校所职工做好保障服务方面取得一些成绩，也积累了很多经验，展望明年，职工食堂工作人员有决心有信心，绝不辜负全学校职工的期望和学校所领导的信任，努力开拓创新，进一步做好服务工作争取为学校所发展做出更大的贡献。

教师后勤食堂工作总结 后勤食堂工作总结篇七

1、原料由专人到指定的长期供应点采购。

2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。

3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。

4、设有原料加工的专用场地。

5、原料清洗做到荤、素分开。

1、食品分类存放，排列整齐。

2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。

3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。

1、通风透光良好，给、排水方便合理。

- 2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。
- 3、粘贴有白色瓷砖墙裙。
- 4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。
- 5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。
- 6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。
- 7、高有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。

- 1、有专人负责洗涤，消毒餐具。
- 2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。
- 3、已消毒的餐具采取了保洁措施。

- 1、食堂从业人员都经过健康检查，并取得健康证
- 2、上班都要求穿戴工作衣帽，头发不得外露
- 3、讲究卫生，不得留长指甲，不得戴戒指
- 4、不能随地吐痰，不乱丢废弃物

- 1、室内水池加盖上锁
- 2、环境卫生保持清洁，无卫生死角，无积灰
- 3、高有垃圾桶并加盖，能及时清除
- 4、排污沟保持通畅

存在问题是：由于我校场地有限，房屋残旧，待村委拨款到

位后，立即动工改建。